

COOKING EXPERIENCE

LE RICETTE DI CHEF PAOLO BECATTI



DOLCI
DA FORNO

JL
GRANDE
OLMO
JL

TORTINE DI MELE MONTATE

Ingredienti per 12 tortine

12 piccoli stampi da crème caramel

250 gr di burro

200 gr zucchero a velo

7 albumi

4 tuorli

250 gr di farina

½ bustina di lievito

½ bacca di vaniglia

½ bicchierino di rum

La scorza di un limone grattugiata

250 gr di mele gialle a cubetti

TORTINE DI MELE MONTATE

Montare il burro morbido con lo zucchero a velo , unire poi i tuorli e il rum , poi setacciare la farina e il lievito, unirli alla montata in più riprese assieme agli aromi . A parte montare l' albume e incorporarlo a mano con una paletta in 3 riprese.

Versare negli stampi, unti e infarinati, il composto, porvi sopra i cubetti di mela, eventualmente aromatizzati con la cannella e infornare per 12 minuti a 180°. Accompagnare con panna montata.



TORTA DI RISO E PERE ALL'OLIO EVO CON MANDORLE E CACAO

Ingredienti

utilizzare tortiera da 20cm con bordi alti

- 6 uova intere
- 2 tuorli
- 350 g zucchero semolato
- 70g miele
- 200g farina di riso setacciata
- 60g cacao amaro
- 100g farina di mandorle bianche
- 80g olio evo
- pizzico di sale
- bacca di vaniglia
- 1 kg pere
- 1/3 bustina lievito
- 1/2 cucchiaino cannella in polvere
- scorza di un limone

TORTA DI RISO E PERE ALL'OLIO EVO CON MANDORLE E CACAO

Sbucciare e tagliare in tocchetti di 1,5cm le pere, condirle con un cucchiaino di zucchero, la cannella e la scorza di limone.

Montare le uova e i tuorli con lo zucchero, il miele, il sale e la vaniglia; setacciare la farina di riso con il cacao e il lievito, al termine aggiungere la farina di mandorle. Unire a mano questa miscela alla montata e aggiungere a filo l'olio e infine i $\frac{3}{4}$ delle pere sgocciolate.

Rivestire la tortiera, ben unta, con carta da forno, versarvi il composto e decorare con le pere rimanenti.

Passare in forno caldo a 170° per 30'.

Prima di servire, spolverizzare con zucchero a velo.





COOKING EXPERIENCE

LE RICETTE DI CHEF PAOLO BECATTI

SEGUICI ANCHE SU FACEBOOK PER
SCOPRIRE NOVITÀ, SERATE A TEMA
E NUOVE RICETTE DA PROVARE
A CASA!

RISTORANTE IL GRANDE OLMO
Strada dei Colli, 60
Monzambano (MN)
T. 0376 807042 - 0376 809730
www.ristoranteilgrandeolmo.it